

あなたに寄り添う暮らしの森

友達との待ち合わせ、
家族で楽しむ休日ランチ、
お買い物のついでの小休憩や、
コーヒーを飲みながら読書なんかも。

様々な暮らしに寄り添う
ちょうど良い珈琲店ができました。

本格的なサイフォンコーヒーや
地元食材を使用した音更愛の
こもったメニュー。

さくっと行ける気軽さと、
妥協をしない本格的な
メニューが自慢です。

この町をもっと好きになる珈琲店。
これからもずっとよろしくお願いします。

木野の森珈琲店

kino no mori coffee

HAPIO

このマークがついているメニューは
HAPIOで購入可能な商品です。

FREE Wi-Fi
ID : Freespot
PASS : freespot

接続方法は
こちら →



インスタグラム



表示税率は、イートイン消費税の10%の価格です。

木野の森珈琲店

Kino no mori coffee

10月のお知らせ

11:00~14:00



NEW

Monthly Pasta たっぷりエビのトマトクリームパスタ

エビがたっぷりと贅沢に入ったパスタ。
ジェノベーゼソースがトマトクリームソース
をひき立てます。

濃厚な旨味とぷりぷりのエビを
どうぞ召し上がれ。

ケーキ&ドリンク サービスタイム
14:00~18:00



上記の時間帯は、
『ケーキと一緒にご注文』で
ドリンクがお得になります。

十勝の銘店パティシエの方々が、
当店の為に作っていただいたケーキです。

毎月、ケーキの種類は変わります。

※組み合わせ一例です

10/17からのフレーバーは
ハピオ店内掲示にて…♪



10/16(木)
まで※

TAKE
OUT

JB softcream

- ・紫芋
- ・ミックス
- ・ジャージー
ホワイト

※原料がなくなり
次第、販売を終了
することがござい
ます。

Seasonal Drink



フランボワーズソースは
セルフでトッピング!

NEW

TAKE
OUT

ハロウィンシェイク

楽しいものシェイクとモンスターに見立てた
カラフルなチョコレートが大集合。
『飲まなきゃいたずらしちゃうぞ?!』

Autumn
Producing area:
Brazil / Guatemala / Colombia

秋を感じる深みある
コヒヒー三重奏。



NEW

TAKE
OUT



木野産 かぼちゃの ポタージュ

木野産の
かぼちゃを使い
優しい甘さの
ポタージュに
仕立てました。

【TEL】 0155-65-0640

【営】 10:00 ~ 19:00

(DRINK L.O.18:30

FOOD L.O.18:00)

※毎週木曜はすべてのメニュー

L.O.18:00

【定休日】 年末年始

【住所】 音更町木野大通

西6丁目1



@KINONOMORI_COFFEE



HP

※お席の御予約は承っておりません。

Purple Sweet Potato

Mix



期間
限定

JB SOFTCREAM PUEPLE SWEET POTATO

JB ソフトクリーム 紫芋

紫芋 / ミックス

680yen

(税込 in 748yen / out 734yen)

ジャージーホワイト

560yen

(税込 in 616yen / out 604yen)



Seasonal Drink

『飲まなきゃ
いたずらしちゃうぞ〜』



ハロウィンシェイク

720yen

(税込 792 yen)

紫いものシェイクと
モンスターに
見立てたカラフルな
チョコレートが
大集合!

Take out
できます♪

フランボワーズソースは
セルフでトッピング♪



今月のコーヒー

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc



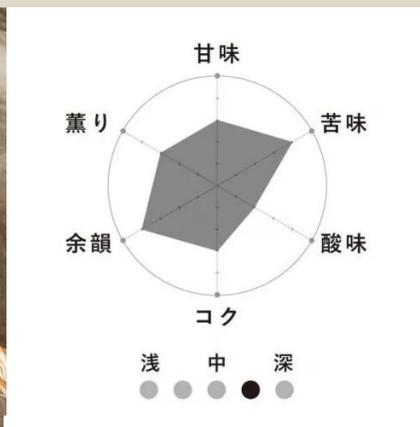
【季節のコーヒー・オートム】

中深煎り

秋を感じる深みあるコーヒー三重奏。

720yen (税込 792 yen)

やさしいコクのブラジルをベースに、グアテマラ、コロンビアをブレンド。一口目にやってくるアーモンド感と、飲み終えた後に鼻腔をくすぐるカカオの甘く香ばしい余韻をお楽しみください。深まりゆく秋にぴったりのコーヒーをどうぞ。



【季節のコーヒーをご自宅でもどうぞ】

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc

蒸気圧を利用して抽出する
香り高い珈琲

北海道のコーヒーブランド MORIHICO. の豆を使用。
本格的なサイフォンコーヒーでゆっくりとお楽しみください。



木野の森珈琲店のオリジナル珈琲

ここでしか飲めない特別なブレンド。お土産にも。



しら かば
白樺ブレンド 中煎り

甘くさわやかな風味と黒糖のようなコク

630yen
(税込693yen)



はる にれ
春楡ブレンド 中深煎り

カカオのようなほろ苦さと長い余韻

630yen
(税込693yen)



サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc

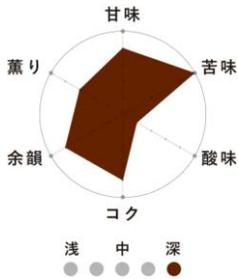
No.1 モリヒコブレンド

深煎り

【フレンチ】コクと甘味

670yen

(税込 737 yen)



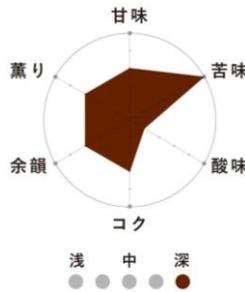
No.5 フレンチコロンビア

深煎り

豊かな風味

720yen

(税込 792 yen)



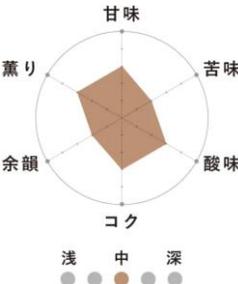
No.2 モリヒコブレンド

中煎り

【マイルド】やさしい風味

670yen

(税込 737 yen)



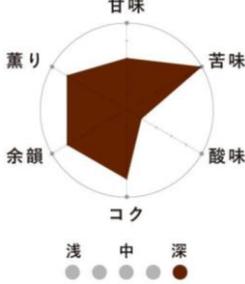
No.6 フレンチマンデリン

深煎り

華やかな風味

720yen

(税込 792 yen)



No.3 浅モカ

浅煎り

さわやかな風味

720yen

(税込 792 yen)



爽やかな甘酸っぱさが広がる
香り高く華やかなフレーバー

スペシャルティ珈琲

S

エチオピア・ストロベリーモカ

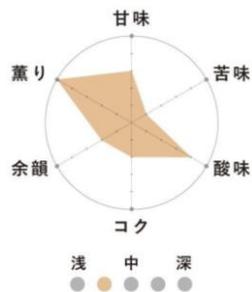
SPECIALTY COFFEE

Specialty grade coffees with unique
producer beans with unique
flavor profiles.

中浅煎り

750yen (税込 825 yen)

イルガチエフェ地区産の豆を使用し
ナチュラル製法で風味を最大に
引き出しました。独特のストロ
ベリーのようなフレーバーが特徴。
軽い口当たりとともに、ふくよかな
コクと甘酸味が広がります。



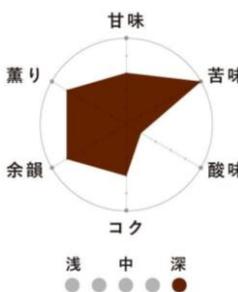
No.4 深モカ

深煎り

チョコの風味

720yen

(税込 792 yen)



本格珈琲の味わいをそのままに
カフェインレスでおいしいデカフェ

カフェインレス珈琲

おいしいデカフェ

中深煎り

670yen (税込 737 yen)

D_{ccaf}

マウンテンウォータープロセスでカフェインを取り除いた
「コロンビア」を熟練のロースターが丹念に焙煎した“おい
しいデカフェ”。まろやかな口当たりと豊かなコクが特徴で
雑味のないすっきりとした後味です。

エスプレッソアレンジ

デカフェ(カフェインレス)
+ 50 yen で変更

北海道産牛乳を
たっぷり使用。



カフェラテ



HOT/ICE 670yen (税込 737 yen)



キャラメルラテ

HOT/ICE 720yen

(税込 792 yen)



ショコララテ

HOT/ICE 720yen

(税込 792 yen)



ヘーゼルナッツラテ

HOT/ICE 720yen

(税込 792 yen)



バニララテ

HOT/ICE 720yen

(税込 792 yen)

水出し珈琲



時間をかけて旨味をじっくり抽出。
豆本来の香りが際立ちクセの少ない
味わいです。



670yen

(税込 737 yen)

アメリカーノ

デカフェ(カフェインレス)
+ 50 yen で変更

香り高いエスプレッソの
濃厚さとドリップコーヒーの
ような軽やかさを併せ持った
すっきりとしたコーヒーです。



HOT/ICE

500yen

(税込 550 yen)



エスプレッソ、水出し珈琲、アメリカーノには
当店オリジナル春楡（はるにれ）ブレンドを
使用しています。（デカフェを除く）

ソフトドリンク

【STEVEN SMITH TEAMAKER】

厳選された香り高いリーフティー



紅茶 HOT/ICE

ミルク&レモンを
お好みで選択できます。

670yen (税込 737 yen)



サイフォン提供



アメリカ・ポートランドに拠点を持つスティーブン・スミスティーメーカーは、米国紅茶業界で40年以上のキャリアを持つスティーブン・スミス氏が、世界中の生産者から厳選した茶葉だけを集め、自らブレンドを行っているフルリーフティーブランド。

注文を受けてから1杯ずつ茶筌で
丁寧に点てています

ほろ苦く香り高い抹茶と、
十勝産牛乳のミルクィな
ハーモニーをお楽しみください。



抹茶ラテ

HOT/ICE

550yen

(税込 605 yen)

キッズドリンク



夕暮れコーラ
フロート

750yen
(税込 825 yen)



クリーム
ソーダ

750yen
(税込 825 yen)



ココア

HOT/ICE

720yen
(税込 792 yen)



果汁 100%

赤葡萄
ジュース

550yen
(税込 605 yen)



果汁 100%

- ・オレンジジュース
- ・赤葡萄ジュース
- ・りんごジュース



果汁 100%

オレンジ
ジュース

550yen
(税込 605 yen)



果汁 100%

りんご
ジュース

550yen
(税込 605 yen)

- ・メロンソーダ
- ・コーラ
- ・ココア HOT/ICE

各400yen

(税込 440 yen)

今月のパスタ
MONTHLY PASTA

提供時間 11:00～14:00



たっぷりエビのトマトクリームパスタ

1,500yen
(税込 1,650 yen)

エビがたっぷりと贅沢に入ったパスタ。
ジェノベーゼソースがトマトクリームソースをひき立てます。
濃厚な旨味とぷりぷりのエビをどうぞ召し上がれ。

150yenで
パンをセットに



+300yenで

スープ・サラダをセットに



オニオン
スープ

or



かぼちゃの
ポタージュ

+



サラダ

カレー 11:00~14:00



木野の恵みカレー

<サラダ付>

牛筋カレーをベースに、地元で獲れた旬野菜を添えてお召し上がりください。

1,100yen

(税込 1,210 yen)

スキレットパスタ 11:00~14:00

太麺熱々ナポリタン

地元の旬野菜をふんだんに使用。
秘伝のトマトソースと地元の発酵バターで仕上げた逸品。

1,300yen
(税込1,430yen)



こっくりトマトソースが絡み合う、
もちもち食感のパスタ。

+300yenで
スープ・サラダを
セットに

or

オニオン
スープ

かぼちゃの
ポタージュ

+

サラダ

ハンバーグ 11:00~14:00



十勝帯広のブランド牛
「豊西牛」使用。
ジューシーなあらびき食感。



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

赤ワインの深いコクとうまみが
凝縮したデミグラスソース。

豊西牛ハンバーグ

デミグラス
ソースセット

150 g

1,700yen (税込 1,870 yen)

※ライス大盛は+100yen(税込110yen)



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

白出汁をベースにすりおろし生姜と
にんにくを使った和風ハンバーグ。
隠し味に【すみえさんの豚丼のタレ】
を使用。

豊西牛ハンバーグ

和風おろし
ソースセット

150 g

1,700yen (税込 1,870 yen)

※ライス大盛は+100yen(税込110yen)

選べる
スープ

オニオンスープ



かぼちゃの
ポタージュ



or

追加で



パン 単品
150 yen
(税込 165 yen)



ライス 単品
200 yen
(税込 220 yen)

ハンバーグ 17:00~18:00



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

秘伝のトマトソースと地元の発酵バターで仕上げた逸品。

豊西牛ハンバーグ

チーズ & トマトソースセット 150g

1,700yen (税込 1,870 yen)
※ライス大盛は+100yen(税込110yen)



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

赤ワインの深いコクとうまみが凝縮したデミグラスソース。

豊西牛ハンバーグ

デミグラスソースセット 150g

1,700yen (税込 1,870 yen)
※ライス大盛は+100yen(税込110yen)



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

白出汁をベースにすりおろし生姜とにんにくを使った和風ハンバーグ。隠し味に【すみえさんの豚丼のタレ】を使用。

豊西牛ハンバーグ

和風おろしソースセット 150g

1,700yen (税込 1,870 yen)
※ライス大盛は+100yen(税込110yen)

選べる
スープ

オニオンスープ



or

かぼちゃのポタージュ



追加で



パン 単品
150 yen
(税込 165 yen)



ライス 単品
200 yen
(税込 220 yen)

ホットサンド 11:00~18:00



ハピオオリジナル
『ハピまん (チーズ)』をカリッと香ばしく焼いたホットサンド。

ハピまん
ホットサンドセット
750yen (税込 825 yen)

ハピまん
ホットサンド (単品)
350yen (税込 385 yen)



音更町が作付け日本一の小麦と酪農王国十勝のチーズを使った中華まん。3種類のチーズをブレンドしたハピオオリジナル商品です。

HAPIO ハピオ店で
購入できます。(冷凍品)

選べるスープ

オニオンスープ

かぼちゃのポタージュ



or



スープ 11:00~18:00 **TakeOut OK**



旬の食材が
ゴロゴロ入った
食べるスープ。



ほっこりとした
優しい甘さを
生かした味わい。

季節のココットポタージュ

木野産かぼちゃの
ポタージュ

700yen (税込 770 yen)

木野の恵みの
ココットスープ

地元で獲れた旬野菜のうまみが凝縮。
“チーズ“のkokとカツオ出汁のアクセントを
加えた謹製オニオンコンソメスープ。

700yen (税込 770 yen)

+300yenで

パン・サラダをセットに



パン

+



サラダ

<土・日・祝日限定>

スキレットピッツァ 11:00~14:00



のびるチーズが楽しいちぎりピッツァ。
モzzarellaチーズを贅沢に使用。

ジャガイモとチーズたっぷり。
フランスの家庭料理「アリゴ」を
木野の森風にアレンジ。

ピッツァ・アリゴセット
<ピッツァ+サラダ+選べるスープ>

1,500yen
(税込 1,650 yen)



スキレット
直径 15cm

ピッツァ・
ビーフカレーセット
<ピッツァ+サラダ+選べるスープ>

木野の恵みカレーを使用し
スパイシーな美味しさ。

1,700yen
(税込 1,870 yen)

チーズの中身



提供時はチーズが
かかった状態で
ご提供します。

ピッツァ・
トマトとベーコンセット
<ピッツァ+サラダ+選べるスープ>

ピリ辛トマトソースに
ベーコンが好相性。
ポーチドエッグを絡めてどうぞ。

1,700yen
(税込 1,870 yen)

チーズの中身



選べる
スープ

オニオンスープ



かぼちゃのポタージュ

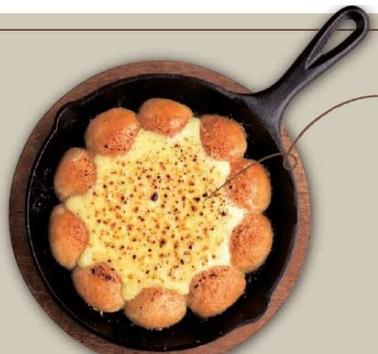


or

ちょっと大きめ
単品

お一人はもちろん
シェアするのもおすすめ

サイズ
目安 スキレット直径 20cm



ピッツァ・アリゴ 単品
1,500yen (税込 1,650yen)

ビーフカレー、トマトとベーコンも
提供時はチーズがかかった状態でご提供します。

ピッツァ・ビーフカレー 単品
1,700yen (税込 1,870yen)



ピッツァ・トマトとベーコン 単品
1,700yen (税込 1,870yen)



ケーキ&ドリンク サービスタイム

14:00~18:00



※組み合わせ一例です

上記の時間帯は、
『ケーキと一緒にご注文』で
下のドリンクがお得になります。

別添のメニュー表から
好きなものをお
選びください。



十勝の銘店パティシエの方々が、
当店の為に作っていただいたケーキです。

毎月、ケーキの種類は変わります。



HOT/ICE

デカフェ(カフェインレス)
+ 50 yen で変更

アメリカーノ

400yen

(税込 440 yen)

香り高いエスプレッソの
濃厚さとドリップコーヒーの
ような軽やかさを併せ持った
すっきりとしたコーヒーです。



果汁 100%

りんごジュース オレンジジュース

350yen

(税込 385 yen)

青森県産の完熟したりんご
のみを使用した香りのよい
ジュースです。

ビタミンCが豊富で、
ほどよく甘酸っぱい
おいしさをどうぞ。



HOT/ICE

ココア

380yen

(税込 418 yen)

風味が豊かで、コクが深い
なめらかな舌触りの
ココアです。